

Ofen-Radieschen mit Crouton-Crunch

Radieschen im Ofen zuzubereiten ist ein echter Geheimtipp: Durch das Schmoren verlieren sie ihre typische Schärfe und entwickeln ein mildes, leicht süßliches Aroma. Dieses Ofen-Radieschen Rezept kombiniert die zarten Knollen mit Zitronenbutter, einem cremigen Joghurt-Dip und knusprigem Crouton-Crunch. Ideal für alle, die ein einfaches, schnelles und dennoch raffiniertes Gemüsegericht suchen.







Rezept

4 Portionen

Ofen-Radieschen

400 g Radieschen
25 g Butter
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 TL frischer Thymian
½ TL Salz

Joghurt-Dip

200 g griechischer Joghurt
1 kleine Knoblauchzehe (gepresst)
½ TL getrocknete Kräuter
Salz nach Geschmack

Crunch & Topping

40 g Kräuter-Croutons
optional: 25 g Cashewkerne
frisch gemahlener Pfeffer
frische Kresse

Zubereitung:

Schritt 1:
Radieschen vorbereiten: Radieschen waschen, größere halbieren und in eine Auflaufform geben.

2. Aromatisieren: Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Zitronenabrieb, Thymian und Salz darüber geben und alles gut vermengen.

3. Radieschen im Ofen garen: Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) für 25 Minuten schmoren. Zwischendurch einmal wenden.

4. Joghurt-Dip zubereiten: Joghurt mit Knoblauch, Kräutern und Salz glatt rühren und kühl stellen.

5. Crunch vorbereiten: Croutons grob hacken. Optional Cashewkerne hinzufügen.

6. Anrichten: Joghurt-Dip auf Tellern verstreichen, die warmen Radieschen darauf platzieren und mit Croutons bestreuen. Mit Pfeffer und Kresse garnieren.

Profi-Tipp

Ein paar Tropfen frischer Zitronensaft oder ein Hauch Honig vor dem Servieren bringen eine perfekte Balance aus Säure und Süße.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH